**Čokoládová poleva varená**

Čokoládová poleva varená sa pripravuje z krištáľového cukru, vody, kakaového prášku a stuženého pokrmového tuku.

Do rozpusteného stuženého pokrmového tuku sa zamieša preosiaty kakaový prášok, až vznikne stredne hustá hmota. Krupicový cukor s vodou sa uvarí a pomaly sa naleje do pripravenej kakaovej hmoty. Čokoládová zmes sa povarí. Po uvarení a čiastočnom vychladnutí sa plochou varechy poleva tabuľuje (natiera sa na steny). Poleva začne pomaly hustnúť. Keď je hustota vyhovujúca, môžu sa výrobky obaľovať.



**Agarové polevy** opísať len vyznačené zo žltou farbou

***Agaragar*** sa získava z červených morských rias. Rôsolotvorná látka sa získava spracovaním usušených rias - extrahovaním horúcou vodou, čistením a sušením.

Z chemickej stránky je agar-agar polysacharid.

Agar-agar je bezfarebný, predáva sa v podobe vláken alebo prášku. Má silnú rôsolotvornú schopnosť. V studenej vode sa nerozpúšťa, iba napučí. Zahriatím sa úplne rozpúšťa a pri ochladení tuhne na pevný a priehľadný gél, ktorý je schopný zadržať v sebe vodu. V praxi tieto gély nazývame rôsoly. Opätovným zahriatím možno rôsol skvapalniť, pričom nedochádza k zmene chuťových vlastností. Agar-agar tuhne pri teplote 32 až 39 °C a topí sa až pri teplote vyše 60 °C.

Agar-agar sa používa v cukrárskej technológii ako poleva, ale aj ako glazúra na zdobené výrobky (napr. načerstvé alebo konzervované ovocie).

***Charakteristika:*** agarové polevy sú číre, polotuhé a priehľadné. Majú rôsolovitú konzistenciu. Vôňa a chuť sú charakteristické po agar-agare a mierne sladké.

Rozoznávame agarovú polevu *základnú a upravenú.*

###### Suroviny

* + *agar-agar;*
	+ *pitná voda;*
	+ *kryštálový cukor;*
	+ *škrobový sirup;*
	+ *ostatné (pre upravenú polevu) – likér, roztok kyseliny citrónovej, farbivo, ovocná šťava a podobne.*

***Výrobný postup:*** *základná agarová poleva:* agar-agar sa vopred nechá napučať vo vode (na 1 l vody 15 g agar-agaru). Po napučaní sa zmes zohreje na bod varu. Do vriacej zmesi sa pridá cukor a škrobový sirup (600 g cukru a 100g sirupu). Po krátkom povarení je poleva pripravená na ďalšie použitie.

Základná agarová poleva sa pred ďalším použitím môže ďalej upravovať dochutením, prifarbením a pod.

*Upravená agarová poleva:* možno ju pripraviť zo základnej agarovej polevy. Pripravená agarová poleva sa nechá čiastočne vychladnúť (na 60 °C), prichutí sa likérom, roztokom kyseliny citrónovej a potravinárskej farby. Po premiešaní sa ochladí na 35 až 37 °C. Upravenou polevou sa polievajú alebo máčajú cukrárske polotovary, predovšetkým výrobky s ovocím.

Upravená poleva sa môže pripraviť aj z rôsolovitej základnej polevy. Polotuhá poleva sa pomaly rozohrieva, až vznikne opäť roztok (poleva v tekutom stave). Poleva sa prichutí, prípadne prifarbí a aromatizuje podľa potreby. Upravená poleva sa však už opätovne nepoužíva (po vytvorení rôsolu), lebo prevarením tejto polevy agar-agar hydrolyzuje (pretože upravená poleva obsahuje roztok kyseliny citrónovej), čím poleva nedostatočne rôsolovatie.

***hydrolýza*** *– rozklad pôsobením vody*

**Polevy zo želé**

***Želatína*** je živočíšny proteín. Je to v podstate najjemnejší druh gleja. Vyrába sa varením, čistením a sušením kolagénu z kože, kostí a väziva jatočných zvierat. ***Ž***elatína má neutrálnu chuť, je ľahko stráviteľná. Je bezfarebná, priehľadná, bez vône. V studenej vode napučí a v horúcej sa rozpúšťa na koloidný roztok Po ochladení roztok tuhne na rôsol.Jedlá želatína sa predáva vo forme lupienok, granúl alebo prášku.

## ZAPAMÄTAJTE SI

*Želatína sa nesmie variť, lebo tým stráca rôsolotvornú schopnosť a získava nepríjemnú glejovitú chuť.*

***Charakteristika:*** poleva má rôsolovitú konzistenciu, je číra. Má sladkú chuť a vôňu po použitej rumovej aróme.

###### Suroviny

* + *želatína;*
	+ *pitná voda;*
	+ *kryštálový cukor;*
	+ *rumová príchuť;*
	+ *zemiakový škrob (zahusťovadlo).*

***Výrobný postup:*** želatína sa nechá napučať vo vlažnej vode. Hmota sa vyšľahá s cukrovým roztokom uvareným na 112,5 °C. Vznikne kompaktná pena, ktorá sa prichutí rumovým výťažkom a upraví zemiakovým škrobom. Nakoniec sa pena rozriedi cukrovým rozvarom uvareným na 109 °C.

Poleva sa používa na polievanie cukrárskych korpusov. Poliate výrobky sa musia sušiť pri teplote 80 až 100 °C počas 6 až 8 minút.

Poleva sa používa aj v cukrovinkárstve, kde sa korpusy (napr. medovníčky) vložia do špeciálnych bubnov (dražovacie), ktoré sa otáčajú a súčasne sa zalievajú tenkým prúdom želatínovej polevy. Na povrchu sa vytvorí jemná tenká rovnomerná vrstva polevy.